

De tamarindeboom: een geschenk

Tamarinde (*tamarindus indica*) is een grote tropische boom van de droge en vochtige Afrikaanse savanne. 'Tamarindus' komt van tamarindy, de Arabische naam. Tot het Arabisch tamr, 'dadel', behoort *tamr hindi*, 'Indische dadel'.

Tamarinde is inheems in Afrika, India, Syrië en Turkije, waar hij soms ook als straatboom te vinden is. In het wild groeit hij meestal op de droge savanne, maar ook in vochtige, tropische laaglanden en op zachte hellingen.

Men vermoedt dat de tamarinde via handelaren naar Azië gebracht werd. Van daaruit bereikte hij het Middellandse Zeegebied en in de 16e eeuw ook Amerika. Hij groeit daarom tegenwoordig ook in Zuidoost-Azië, het Caribische gebied, Florida, Australië en op de Filippijnen.

Hij is voor de inheemse bevolking van grote betekenis omdat praktisch alle delen van de boom gebruikt worden. Daarom wordt hij ook vereerd en gekoesterd. Het duurt lang voordat hij voor het eerst vruchten draagt, namelijk bijna 14 jaar.

De tamarinde kan goed tegen droogte, die hij nodig heeft om bloemen en vruchten te ontwikkelen. In erg vochtige regio's, zoals het tropische regenwoud, komt hij niet voor.

In Amerika noemt men hem ook 'hurricane-resistant tree' omdat zijn paalwortels zo stevig in de grond verankerd en de takken zo buigzaam zijn, dat de boom ook bij hevige stormen overeind blijft. Tot -4 graden Celsius kan hij verdragen zonder te bevriezen. De tamarinde is een boom

die door de inheemse bevolking voor verschillende doeleinden gebruikt wordt. Daarom wordt hij ook door de inheemse bevolking beschermd en verzorgd. Hij biedt bescherming, is voedingsbron, dient als medicijn en levert materiaal om huishoudelijke voorwerpen van te maken.

Zo biedt de brede kroon schaduw, rust en een plek voor beradslaging. Als sierboom is hij in tropische parken en als straatboom te vinden. Hij dient ook als afgrenzing van bepaalde gebieden. Ook de schors bevat veel tanine en wordt in sommige gebieden van Afrika gebruikt om huiden te looien. Het zware, harde hout is zeer duurzaam en wordt gebruikt voor het vervaardigen van raderen, assen, vijzels, stampers, hamers, oliepersen, ploegen, scheepsplanen, hekken, panelen, meubels en houtskool.

Bladeren van jonge boompjes worden vaak als groente gegeten. Van verse of gedroogde bladeren bereidt men een aromatische thee. Uit de verse bladeren kan men ook een rode kleurstof winnen om daarmee stof te verven.

Maar de meeste betekenis hebben de vruchten. Zij bevatten veel proteïnes en koolhydraten, vitamine C, kalium, calcium, fosfor en andere mineralen.

Het verse vruchtvlees heeft een



verfrissend zoetzuur aroma en wordt vaak gebruikt voor het zuur maken van vlees en vis. Belangrijker is de verdere verwerking tot vruchtenmoes en siroop. Het vruchtvlees is een belangrijk bestanddeel van worcester- en barbecuesausen. Tamarindesiroop wordt vaak gebruikt voor verfrissende dranken, sorbets, zoetzure sausen, confiture, ijsstabilisatoren en snoepjes. Het overrijpe vruchtenmoes kan ook met zout gemengd en als polijstmiddel voor messing, koper en zilver gebruikt worden.

De zaden worden vaak in water geweekt, gedroogd en dan geïmpregneerd. Tot meel gemalen kan het voor het bakken van brood

gebruikt worden. Tamarindeolie wordt gebruikt als lampolie en bij het vervaardigen van verf en lak.

De vruchtschillen kunnen voor het verven van wol, zijde en katoen dienen.

De as van het hout gebruikt men voor het ontharen van dierenhuiden. In de volksge-

neeskunde speelt de tamarinde een belangrijke rol. De vrucht wordt ingezet tegen malaria, reuma, wonden, winderigheid en koorts.

De bloemen zijn een remedie tegen reuma, pijn, ontstekingen, wonden en gewrichtsklachten, de bladeren tegen hoest en koorts.

KOOK MEE MET MAY

Kip met tamarinde

1 kip van 3 pond
¾ cup tamarindepulp
2 cups kokend water
¾ cup bruine basterdsuiker
¼ cup donkere sojasaus
2 tenen knoflook, fijngehakt

1 cup sjalotten, fijn gehakt
2 eetlepels korianderzaadjes, geroosterd
zout en vers gemalen zwarte peper

De kip wassen en laten uitlekken.

De tamarindepulp met het kokende water mengen, prakken en in een grote kom zeven. De suiker, sojasaus, knoflook en sjalotten toevoegen.

De kip 8 uur of gedurende de nacht afgedekt in de ijskast in het mengsel laten marineren. De korianderzaadjes malen in een elektrische koffiemolen.

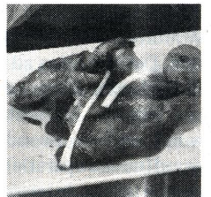
Bij de kip voegen.

Alles overhevelen naar een pan met dikke bodem, verwarmen en 40 minuten op een klein pitje laten pruttelen, of totdat de kip gaar is.

Afmaken met zout en peper.

Voor 4 à 6 personen.

Eet smakelijk
May



Wist je dat...

In India worden per jaar circa 250.000 ton vruchten geoogst die gedroogd en zonder schil naar de markten van Europa geëxporteerd worden.

Vermeerdering van de tamarindeboom gebeurt via zaden die meestal in de halfschaduw van grote bomen zoals de baobab kiemen. Apen die het vruchtvlees eten, zorgen via hun uitwerpselen voor verspreiding van de zaden. Ook mieren en termieten eten het vruchtvlees. Daarom zijn tamarinden ook vaak naast termietenheuvels te vinden.

Ook al kennen wij tamarinde als een vrucht, deze wordt geclassificeerd als een groente omdat het een peulvrucht is.

Tijdens de slavernij werden de takken van de tamarindeboom als zweep gebruikt.

